



Spezialrohstoffe für die
Feinbäckerei und Konditorei





Firmengeschichte

Unser Ursprung liegt in Berlin, Mehringdamm 51, Kreuzberg. Dort gründete 1925 der Kaufmann Fritz Preller das Unternehmen mit dem staatstreuen Namen „Germania Nahrungsmittelfabrikate“. Die Geschäftsidee war die Direktvermarktung von Hühner-eiweißpulver an Bäckereien. Unter der Produktbezeichnung „GERMANIA-S“ konnten wir ein Hühner-eiweißpulver mit guter Schlagfähigkeit anbieten. Neben weiteren Erzeugnissen für Bäckereien bauten wir als zweites Standbein eine Fleischer/ Metzger-Abteilung auf. Es wurden Gewürze und Wursthilfen vertrieben. Die Kundschaft war überwiegend ansässig in den östlichen Provinzen des damaligen Freistaats Preußen, in Sachsen, Thüringen, Mecklenburg und Anhalt.

Während der Notzeiten im 2. Weltkrieg bemühten wir uns, den Kunden brauchbare Ersatzprodukte zu liefern. Diese wurden meist aus Hefenebenprodukten gewonnen. So gab es beispielsweise eine nicht ganz so gut riechende Flüssigkeit, die man zu einem standfesten, geschmacksneutralen Schaum als Sahneersatz aufschlagen konnte.

Nach dem Krieg ging aufgrund der Teilung Deutschlands die ostdeutsche Kundschaft verloren. Wir mussten unsere Verkaufstätigkeiten auf den Westen ausrichten. Dies wurde uns als Berliner

Unternehmen durch die bürokratischen Schikanen des Interzonenverkehrs nicht leicht gemacht. Aber wir konnten wieder natürliche Rohstoffe einsetzen. Unsere Metzgerabteilung haben wir aufgegeben.

1952 gründete Fritz Preller zusammen mit seinem langjährigen Prokuristen Willy Schindelbauer die Firma „GERMANIA Nahrungsmittelfabrik Fritz Preller KG“. Noch heute entstammen alle Gesellschafter diesen beiden Familien.

Während der Zeiten des Wirtschaftswunders wurde das Angebot für die Feinbäckerei und die Konditorei ständig ausgedehnt. Viele unserer heutigen „Klassiker“ sind „Kinder dieser Zeit“.

Zu den Zeiten der zweiten Berlin-Krise (Chruschtschow-Ultimatum, ab 1958) suchten wir wegen der Bedrohung Westberlins intensiv nach einer zweiten Produktionsstätte in der damaligen Bundesrepublik. Schließlich fanden wir ein passendes Grundstück in Miltenberg am Main, das wir erwerben konnten. Wegen der Berlin-Förderung für Hersteller und Erstkäufer verblieb die Produktion zunächst in Berlin. Erst 1991 wurde der Betriebssitz ganz nach Miltenberg verlegt und die Produktion in Berlin eingestellt.



Inhalt

Produktübersicht	3	Klarer Tortenguss	12
Eiprodukte	4	Germa-Gel	klarer neutraler Tortenguss
Germania-S	Zucker-Eiweiß-Baiserpulver	Frucht-Tortenguss	Erdbeer - Aprikose -
Germania-RS	Eiweiß-Zucker-Mischung		Pflaume - Himbeer
Germania-VS	Veganer Schnee – Vegane Glasur	Tortenguss	14
GST 64	Brot- und Gebäckglanzstreiche	für Sprühgeräte	
Makrofix	für saftiges Dauergebäck	Germa-Gel TK 50	frosterfähiger Tortenguss
Sahne verarbeiten	7	Sprüh-Gel	Sprühgel Erdbeer - Himbeer
B.V.S.	sofort lösliche Gelatinemischung	Pektin	15
Neutral-Sahnefond	für Sahnetorten	Pektin-Aprikotur	zum Aprikotieren
Zitronen-Sahnefond	fruchtiger Geschmack	Gelier-Pektin	für die Marmeladenherstellung
Vega-San	Der Sahnefond ohne Gelatine	Gerpektin	Dominosteine und Tortenspiegel
Germasan	Schlagsahnestabilisierung	Saftbinder	16
Torta-fix	Aufschlagkonzentrat für	Kalt-Gelee	für backfähige Obstfüllungen
Torta-fix Dinkel	Biskuit- und Sandmassen	Saftbinder neutral	für große Saftmengen
Ami-fix	für Amerikaner	Frucht-Saftbinder	17
Füllkrem	Kochkrepmpulver		Apfel - Aprikose -
KäBack	für Käsekuchen		Erdbeer - Heidelbeer -
			Himbeer - Kirsch - Pflaume



Produktübersicht

Germania-S	Zucker-Eiweiß-Baiserpulver	vegetarisch
Germania-RS	Eiweiß-Zucker-Mischung, ohne Zusatzstoffe	vegetarisch
Germania-VS	Veganer Schnee, vegane Glasur	vegan
Makrofix	Binde- und Frischhaltemittel für Dauergebäck	vegan
Torta-fix	für alle Biskuit- und Sandmassen im All-in-Verfahren	vegan
Torta-fix Dinkel	Aufschlagkonzentrat auf Dinkelbasis	vegan
Ami-fix	der Spezialist für Amerikaner	vegetarisch
Füllkrem	Kochkrepmpulver für feinste Back- und Füllkreams	vegan
KäBack	für gebackenen Käsekuchen	vegan
GST 64	Brot- und Gebäckglanzstreiche, nur 120 g/l	vegetarisch
Germa-Gel	20 g/l, klarer neutraler Tortenguss	vegan
Germa-Gel TK50	50 g/l, hochwertig frost- und taustabil	vegan
Aprikosen-Gel	50 g/l, hochwertig frost- und taustabil	vegan
Erdbeer-Gel	50 g/l, hochwertig frost- und taustabil	vegan
Himbeer-Gel	50 g/l, hochwertig frost- und taustabil	vegan
Pflaumen-Gel	50 g/l, hochwertig frost- und taustabil	vegan
Sprüh-Gel Erdbeer	50 g/l, für Sprühgeräte	vegan
Sprüh-Gel Himbeer	50 g/l, für Sprühgeräte	vegan
Pektin-Aprikotur	100 g/l, backfeste, frosterfähige Aprikotur	vegan
Gerpektin	Pulver zum Herstellen der Pektin-Vorratsmasse	vegan
Gelier-Pektin	für Konfitüren, Gelees und Fruchtaufstriche	vegan
Kalt-Gelee	zum Abbinden von Fruchtsäften backfest und frosterfähig	vegan
Saftbinder	für große Saftmengen verzögertes Andicken	vegan
Apfel-Saftbinder	150 g/l, für die optimale Verarbeitung von Apfelkonserven	vegan
Aprikosen-Saftbinder	150 g/l für Aprikosenfüllungen	vegan
Erdbeer-Saftbinder	für frische und gefrostete Erdbeeren	vegan
Heidelbeer-Saftbinder	150 g/l für Heidelbeerfüllungen	vegan
Himbeer-Saftbinder	für frische und gefrostete Himbeeren	vegan
Kirsch-Saftbinder	speziell für Kirschkonserven	vegan
Pflaumen-Saftbinder	für frische und gefrostete Pflaumen	vegetarisch
Germanan	Stand für Portions-/Garniersahne	vegan
Vega-San	Der neutrale Sahnefond, der ohne Gelatine bindet	vegan
B.V.S.	Bindemittel für Sahne leicht dosierbar, für alle Zwecke	mit Rindergelatine
Zitronen-Sahnefond	fruchtig im Geschmack mit stabilem Stand	mit Rindergelatine
Neutral-Sahnefond	für geschmeidig glatte Sahnekreams mit stabilem Stand	mit Rindergelatine

Eiprodukte von Germania

Germania-S Zucker-Eiweiß-Baiserpulver 200 g/l

ist ein standardisierter Rohstoff für alle Eiweißrezepturen wie Baiser, Cremes, Makronen.

Sofortige Löslichkeit, schnelles Anziehen beim Aufschlagen, lange Schaumstabilität, gesicherte Backwirksamkeit beim Backen von Teilchen und Schnitten.

Grundrezept für Eischnee (ca. 1 l Eiklar)

200 g	Germania-S
1.000 g	kaltes Wasser



Germania-RS clean-label

Germania-RS ist eine Eiweiß-Zucker-Mischung, bei der wir die Zutatenliste auf das Nötigste beschränkt haben. Germania-RS ist vielseitig einsetzbar und schnell löslich. Der Eischnee besticht durch ein hohes Volumen.

Grundrezept für Eischnee (ca. 1 l Eiklar)

150 g	Germania-RS
1.000 g	kaltes Wasser



Germania-VS

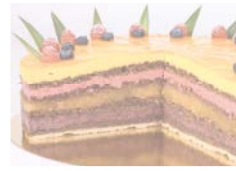
Veganer Schnee – Vegane Glasur

Germania-VS ist eine schnell lösliche Mischung auf rein pflanzlicher Basis zur Herstellung von veganem Schnee oder veganer Glasur.

Grundrezept

300 g	Germania-VS in
500 g	kaltem Wasser auflösen
	und für Schnee 7 Minuten aufschlagen





GST 64

Brot- und Gebäckglanzstreiche

GST 64 ist eine auf Milcheiweiß basierende Mischung zur Herstellung von Brot- und Gebäckglanzstreiche. Sie ist kaltlöslich und nach kurzem Quellen streichfertig und auch zum Sprühen geeignet.

Lösung: 120 g **GST 64** in 1 l Wasser auflösen, glattrühren und 15 Min. stehen lassen. Vor Verwendung nochmals gut durchrühren.

Verwendung: **GST 64** kann mit Pinsel aber auch mit dem Sprühgerät aufgetragen werden.

Haltbarkeit: **GST 64** ist als Trockenprodukt sehr lange haltbar. Reste der fertigen Glanzstreiche halten sich im Kühlschrank mindestens 2 - 3 Tage.

Backen ohne Dampf: Es ist zweckmäßig, die Teigstücke kurz vor dem Einschieben mit Wasser abzustreichen oder abzusprühen, **GST 64** mit Quast oder Sprühgerät dünn auftragen. Ein nochmaliges Abstreichen sofort nach dem Ausbacken ergibt höchsten Glanzeffekt.

Backen mit Dampf: Nur einmal, und zwar sofort nach dem Ausbacken, **GST 64** auf das offenheiße Gebäck auftragen.

Zöpfe und Knoten: Nach kurzem Angaren mit **GST 64** abstreichen und nicht zu warm auf Gare stellen.



Makrofix

für Makronengebäck und Dauerbackwaren

Makrofix ersetzt das früher notwendige Abrösten der Makronenmasse, das durch Teilgerinnung des Eiweißes Bindigkeit brachte.

Makrofix reguliert die Wasserbindung und Viskosität und erreicht dadurch diese geschmeidige Bindigkeit. Das Erhitzen dient lediglich der Auflösung des Zuckers, alle anderen Komponenten werden ohne weiteres Erhitzen in die Zuckerlösung gerührt und durchgearbeitet.

Die Vorteile: Weniger Arbeitsaufwand, gute Dressierfähigkeit auch nach längeren Standzeiten, kein Absetzen von Flüssigkeit beim Backprozess, formschönes Gebäck, Verbesserung von Gebäckfarbe und Glanz.

Der Einsatz von Glucose- bzw. Sorbitsirup kann das Austrocknen der Krume monatelang verzögern.

Germania-S und **Makrofix** lassen interessante Rezeptvariationen zu. Durch Verschiebung der Zutatenmenge sind vielfältige Gebäckarten möglich.

z.B.: Lockere Krume und flachere Gebäckstruktur durch verringerter Einsatz von **Makrofix**, Erhöhung der **Makrofix**-Menge bei Schnittgebäcken.

Kokosmakronen mit Makrofix ohne Abrösten der Makronenmasse

750 g	Wasser mit
1.650 g	Zucker auf ca. 60° C erwärmen.

Der Zucker muss vollständig gelöst sein. Wassermenge, wenn nötig, bei zu feinen oder zu trockenen Kokosschnitzeln erhöhen.

200 g	Germania-S und
60 g	Makrofix mit
1.000 g	Kokosschnitzeln (mittel oder fein)

gut miteinander vermischen.

In der Anschlagmaschine unter die Zuckerlösung rühren und etwa 2 Min. in der Maschine durchrühren lassen. Die Masse bis zur Dressierfähigkeit stehen lassen. Auf gewachsenen oder mit Papier belegten Blechen bei ca. 180° C – bei starker Unterhitze auf Doppelblechen – bei offenem Zug backen. Falls die mittleren Kokosschnitzel zu grob ausfallen, diese mit feinen Schnitzeln verschneiden.

Durch Zugabe von 10 g Honig bzw. 40 g Glucosesirup kann die Frischhaltung verlängert werden.

Rezeptideen mit Makrofix

Kaffee-Schnitten • Kokos-Duchesse • Elisenlebkuchen • Lebkuchen-Schnittchen • Kokosmakronen
Fruchtschnitte • Kokos-Kirsch-Törtchen • Prinzess-Makronen • Kokostaler • Amarettini • Nusstörtchen
Knusper-Mix zum Bestreuen von Blechkuchen • Makronen-Torte • Makronenmasse • Kokosecken
Linzertörtchen • Bienenstichmasse • Florentiner • Nussfüllung • Persipan-Füllung
Lebkuchenplatte für Dominosteine • Haferflockenmakronen • Kokosecken
Avena-Gewürz-Schnitte • Nuss-Schnitten • Nussecken





Sahneverarbeitung mit Germania

Clean-Label - wenige Zutaten - deklarationsfreundlich
für die handwerkliche Herstellung

B.V.S. der Klassiker

B.V.S. ist eine sofort lösliche Gelatine mit breiter Anwendung für die Sahneverarbeitung. Rein im Geschmack, bestechende Transparenz. Lange Verarbeitungsdauer und hohe Frost-/Taufstabilität.

Dosierung für Sahnestand 20 g/l Sahne

Dosierung für Sahnbindung 50 g/l Sahne



Neutral-Sahnefond

Geschmeidig glatte Sahncrems mit stabilem Stand und zartem Schmelz. Hochwertig frost- und taustabil ohne Strukturverlust.

Germania-Sahnefonds basierend auf Rindergelatine für die moderne Konditorei. Mit wenigen Handgriffen in sicherer Arbeitsweise hochwertige Produkte in gleichbleibender Qualität.

Dosierung 200 g/l



Zitronen-Sahnefond

Germania Zitronen-Sahnefond basierend auf Rindergelatine für schnitt- und frosterfeste Sahnkremtorten. Qualität in Geschmack und Struktur. Die Zugabe von Pasten, Aromen, Gewürzen und Fruchtstücken ist natürlich möglich.

Dosierung 200 g/l



Vega-San Der Sahnefond ohne Gelatine

Vega-San ist ein neutraler Sahnefond der ohne Gelatine bindet. Schnittfeste Struktur und doch zartschmelzend. Für den Froster geeignet.

Dosierung 150 g/l.



Germasan

zur Schlagsahnestabilisierung **auf Stärkebasis**

Germasan bewahrt die luftige zarte Struktur der Sahne und verhindert das Absetzen für 4 bis 6 Stunden, im Kühlschrank sogar für 24 Stunden und mehr. Dosierung 8 - 15 g/l Sahne.



Torta-fix Torta-fix Dinkel

für alle Biskuit- und Sandmassen im All-in-Verfahren

Torta-fix

ist ein Aufschlagkonzentrat zur sicheren Herstellung von Biskuit- und Sandmassen.

Torta-fix

ist abgestimmt auf die im Backbereich üblichen Rohstoffe:

Weizenmehl Type 550 bzw. **DINKEL**mehl Type 630, Kristallzucker KF und Backfette.

Torta-fix

wird mit den gesamten Zutaten in einem Arbeitsgang zu der entsprechenden Masse gerührt oder geschlagen. Die gute Aufschlagstoleranz bringt Sicherheit und optimales Volumen.

Torta-fix

hat eine ausgezeichnete Fettverträglichkeit. Zusatz von Kakaopulver oder geriebenen Nüssen ist problemlos. Der Einsatz von Speiseöl für die Herstellung besonders zarter und leichter Sandmasse bzw. Wiener Masse behindert nicht den Aufschlagprozess.

Torta-fix

bringt eine feinporige elastische Krumenstruktur, welche eine sehr gute Schnittfestigkeit der Böden ergibt und außerdem eine verlängerte Frischhaltung begünstigt.

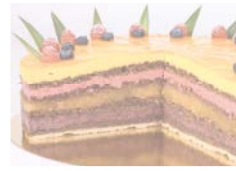
Torta-fix

Rezepturen können wegen der gesonderten Zugabe von Mehl und Zucker variabel auf besondere Wünsche und betriebliche Gegebenheiten angepasst werden.

Torta-fix

bringt betriebliche Sicherheit bei bekannter Zeitersparnis.





Ami-fix

Der Spezialist nicht nur für Amerikaner

Ami-fix ist ein Aufschlagemulgator speziell entwickelt für die Verwendung bei Amerikanern. Es ist leicht dosierbar und weist eine große Lagerstabilität auf. Die Masse ist frost- und taustabil mit langer Verarbeitungstoleranz. Maschinengängig für Dosier- und Dressieranlagen.

Durch ausgesuchte Zutaten wird eine lange Frischhaltung erzielt und macht das Gebäck frisch und saftig.

Der für Amerikaner typische ABC-Trieb kann durch Backpulver ersetzt werden. Das Gebäck bleibt weiterhin schön locker und saftig.

Weitere Anwendungsmöglichkeiten

- Brownies
- Hefefeinteig und -quarkteig
- tragfähige Sandmasse

Amerikaner

- 300 g Ami-fix
- 380 g Weizenmehl
- 200 g Zucker
- 6 g ABC oder 3 g Backpulver
- 70 g Vollei
- 320 g Wasser
- 75 g Öl oder 110 g Margarine



Brownies

- 270 g Ami-fix
- 360 g Zucker
- 330 g Vollei
- 270 g Nüsse gehackt, Salz, Vanille
- 450 g Butter mit
- 360 g Kuvertüre temperieren und unterrühren



Füllkrem

Kochkrepmpulver für feinste Back- und Füllkreats

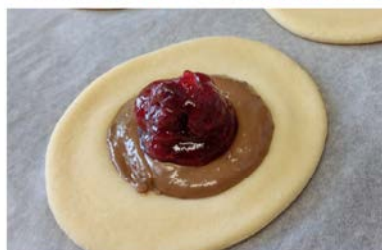
- in den Geschmackrichtungen Vanille, Schoko, Mokka, Karamell
- natürlich auch zur Herstellung aller Arten von Fruchtputting
- und für schnell und einfach zubereitete Dessertsaucen
- maschinengängig auf Füllgeräten, Dosier- und Dressieranlagen

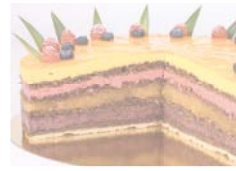
Grundrezept:

150 g Füllkreat

50 g Zucker

1 l Milch





KäBack

für alle gebackene Käsekuchen

KäBack ist ein auf Stärke basierender Stabilisator für alle gebackene Käsekuchen. Der natürliche Quarkgeschmack wird durch eine feine Vanillenote und Zitronenaroma abgerundet.

KäBack kann für flachen und hohen Käsekuchen verwendet werden. Auch Quarkfüllungen für Plunder- und Blätterteig und herrlich saftiger Quarkstrudel gelingen immer.

KäBack ist einfach in der Handhabung und Lagerung.

Grundrezeptur Quarkmasse

Quarkmasse im All-in-Verfahren ca. 3 Min.
bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen.

- 2.000 g Quark
- 450 g KäBack
- 700 g Ei
- 1.200 g Milch
- 200 g Zucker
- 120 g Öl



Quarkfüllung für Plundergebäck

Quarkmasse im All-in-Verfahren ca. 3 Min.
bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen.

- 1.000 g Quark
- 350 g KäBack
- 300 g Ei
- 400 g Milch
- 100 g Zucker
- 60 g Öl



Klarer Tortenguss von Germania

auf Carrageen-Pektin-Basis

Germa-Gel

Germa-Gel

neutraler Tortenguss

Germa-Gel

ist ein glasklarer Tortenguss

ist sparsam in der Anwendung mit
20 g Zugabe pro Liter.

Germa-Gel

ist rein **pflanzlich**. Die wirksamen
Geliermittel sind Carrageen, Pektin
und Johannisbrotkernmehl.

→ **Gelatinefrei!**

Germa-Gel

kann sowohl mit Wasser als auch
mit Fruchtsaft angerührt werden.

Germa-Gel

bleibt auch bei der Zugabe von Aromen,
Gewürzen oder Spirituosen stabil.



Grundrezeptur für 1 l Tortenguss

20 g	Germa-Gel
300 g	Zucker
1.000 g	Wasser

Germa-Gel und Zucker trocken mischen
und in das kochende Wasser einrühren.

Gut aufkochen lassen! Reste sind wiederaufschmelzbar.

Reste gekühlt aufbewahren.





Frucht-Tortenguss von Germania

auf Carrageen-Pektin-Basis

Erdbeer • Aprikose • Himbeer • Pflaume

- ✓ als Tortenguss
- ✓ zum Aprikotieren
- ✓ kochen oder sprühen
- ✓ wiederaufschmelzbar
- ✓ betont den Fruchtgeschmack
- ✓ mit Fruchtsaft oder Wasser

Grundrezeptur für 1 l Tortenguss

50 g Frucht-Tortenguss
250 g Zucker
1.000 g Wasser

kochen:

Frucht-Tortenguss und Zucker trocken mischen und in das kochende Wasser einrühren, nochmal aufkochen, dann auftragen.

sprühen:

Frucht-Tortenguss und Zucker trocken mischen, in warmes Wasser einrühren, abstehen lassen. Gut durchrühren und dann ins Sprühgerät geben. Bei maximaler Temperatur und minimalem Druck verarbeiten.

Reste gekühlt aufbewahren und bei Bedarf wieder aufschmelzen.

Das Verhältnis der Komponenten Gelpulver, Wasser und Zucker zueinander kann den betrieblichen Vorgaben angepasst werden.

Weitere Rezeptideen

- Wackelpudding-Dessert
- Tropic-Gel

Germania Frucht-Tortenguss gibt es in den **Gebinden**

3 kg (= 78 l Tortenguss) oder

10 kg (= 260 l Tortenguss)



Germania-Tortenguss für Sprühgeräte

auf Carrageen-Pektin-Basis

Germa-Gel TK 50

Germa-Gel TK 50
Germa-Gel TK 50

neutraler frosterfähiger Tortenguss

ist ein **glasklarer Tortenguss** mit 50 g Zugabe pro Liter.
ist hochwertig **tau- und froststabil** ohne Strukturverlust, durch die Verwendung von Carrageen, Verdickungsmitteln und Pektin.

→ **Gelatinefrei!**

Germa-Gel TK 50

ist sowohl als Tortenguss, wie
auch als **Sprüh-Gel** anwendbar.

**Grundrezeptur
für 1 Liter Tortenguss**

50 g	Germa-Gel TK50
300 g	Zucker
1.000 g	Wasser ca. 35° C



Germa-Gel TK50 und Zucker trocken mischen und in ca. 35° C warmes Wasser einrühren.
15 Minuten abstehen lassen. Bindig rühren und ins Sprühgerät geben.
Optimale Verarbeitungstemperatur 90° C.

Sprüh-Gel Erdbeer Sprüh-Gel Himbeer

schnittfest – schnell ausgelierend – natürlicher Glanz

Sprüh-Gel Erdbeer und **Sprüh-Gel Himbeer** wurden speziell für den Einsatz mit Sprühgeräten entwickelt. Sie sind auf einen sehr niedrigen Gelierpunkt von 85° C eingestellt, daher gerade für Tischgeräte, bei denen der Förderdruck und die Temperatur nicht verändert werden können, bestens geeignet.

Das ausgelierte Gel bleibt mehrere Tage stabil auf den Früchten und besticht durch seine natürliche Farbe und abgerundete Aromen.

**Grundrezeptur
für 1 Liter Tortenguss**

50 g	Sprüh-Gel
50 g	Zucker
1.000 g	Wasser ca. 20° C

Sprüh-Gel mit dem Zucker trocken mischen und in 1 Liter 20° C warmes Wasser einrühren. Ca. 20 Minuten abstehen lassen und nochmals kurz durchrühren.





Pektin-Produkte von Germania

Clean-Label · wenige Zutaten · deklarationsfreundlich für die handwerkliche Herstellung

Pektin-Aprikotur zum Aprikotieren, für Sprühgeräte

Vielseitig einsetzbare frosterfähige und backfeste Aprikotur: für TK-Teiglinge, auf Fettgebäck, zum Tauchen (Gugelhupf), auf der Zuckerglasur. Versprühbar und verstreichbar.

Reste der Geleemasse im Kühlschrank aufbewahren und bei Bedarf wieder erwärmen.



Gelier-Pektin zur Konfitürenherstellung

Ist eine auf Frucht-Pektin basierende Vormischung zur einfachen Herstellung von Gelee, Konfitüre, Marmelade und Fruchtaufstrichen.

Grundrezeptur:

1 kg Früchte oder 1 l Saft zum Kochen bringen. 100 g Gelier-Pektin mit 400 g Zucker trocken mischen und mit den Früchten oder Saft 3 bis 5 Min. einkochen lassen.



Gerpektin für Dominosteine und Tortenspiegel

Ist ein Pektin-Präparat basierend auf Zitruspektin mit reinem, natürlichen Fruchtgeschmack. Hervorragend geeignet für kristallklare, schnittfeste, lange haltbare Geleedecken auf Obsttorten und -kuchen. Die Herstellung von Spiegeln auf Sahnetorten gelingt mühelos, da die niedrige Verarbeitungstemperatur von 18° C die Sahne nicht zum Schmelzen bringt.

Gerpektin ist auch für wohlschmeckende, nicht zerlaufende Gelee-Füllungen und Dekors, Formgüsse und Wein-Gelees geeignet.



Saftbinder Germania

auf Stärke-Basis

Kalt-Gelee

Saftbinder für backfähige Obstfüllungen

- Kalt-Gelee** erspart das Kochen zum Binden der Säfte
- Kalt-Gelee** ergibt back- und schnittfeste Obstfüllungen
- Kalt-Gelee** ist frosterfähig und behält auch beim Auftauen seine Stabilität



Dosierung:

Bei Fruchtsäften / Fruchtmark: 100 - 120 g Kalt-Gelee auf
1.000 g Saft oder Mark

Für backfähige Obstfüllungen: auf 1 l Saft 150 g Kalt-Gelee

Auf 1 l Saft oder Mark können bis zu 2.000 g Früchte unterzogen werden. Der Zuckeranteil ist von der Süße der Früchte bzw. des Fruchtsaftes abhängig.

Unsere Empfehlung ist 250 - 500 g Zucker auf 1 l Saft.



Saftbinder neutral

für große Saftmengen

Saftbinder bindet langsam ab, daher ist er sehr gut für große Saftmengen geeignet. Das Kochen zum Binden der Säfte entfällt. Die Obstfüllungen sind back- und schnittfest. Germania-Saftbinder ist frosterfähig und behält auch beim Auftauen seine Stabilität.

Dosierung:

100 - 120 g/l Saftbinder je nach Anwendung





Frucht-Saftbinder von Germania

mit natürlichen Aromen und Fruchtfarben

**Apfel · Himbeer · Aprikose · Kirsch
Erdbeer · Pflaume · Heidelbeer**

- ✓ für Fruchtfüllungen
- ✓ frost- und taustabil
- ✓ back- und schnittfest
- ✓ betont den Fruchtgeschmack
- ✓ mit Fruchtsaft oder Wasser



Grundrezeptur Fruchtfüllungen

- 150 g Frucht-Saftbinder mit
- 250 g Zucker vermischen und in
- 1.000 g Wasser oder Saft einrühren
- 2.000 g Frucht vorsichtig unterziehen.



Die Sorten können auch miteinander kombiniert werden, um neue eigene Geschmacksrichtungen zu erhalten.

Weitere Rezeptideen

- Fruchtgrütze
- Fruchtsoße
- Heidelbeerfüllung mit gekochter Joghurtmasse
- Apfelfüllung mit Hasel- oder Walnussfüllmasse
- Aprikosenfüllung und Käsekuchenmasse
- Pflaumenfüllung und Kokosmakronenmasse
- Erdbeerfüllung und Zitronensahne
- Kirschfüllung und Marzipanfüllmasse
- Tropic-Füllung mit Kokossahne
- Himbeerfüllung mit Vanillepudding



Germania



Germania Backmittel Fritz Preller KG

Von-Stein-Straße 9 • 63897 Miltenberg

Telefon 0 93 71 - 24 88

E-Mail info@germania-backmittel.de